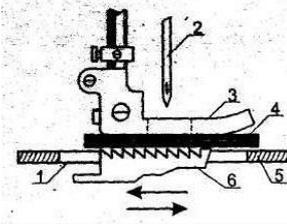


Критерии оценивания (для жюри)  
ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ТУР

Максимальное количество баллов за теоретический тур – 25 баллов

Номер вопроса	Макс балл	Правильный ответ
<b>Общая часть</b>		
1	1	1 – ленточный, 2 – сетчатый, 3 - замкнутый
2	1	36000:10:12 = 300
3	1	0
4	1	дизайнер интерфейсов
5	1	<p>Выберем неподвижную относительно Земли систему координат с началом в точке сброса груза. Ось <math>Ox</math> направим горизонтально по направлению движения самолета. Ось <math>Oy</math> направим вертикально вниз. Тогда координаты <math>x, y</math> точки падения груза удовлетворяют уравнениям</p> $x = vt, \quad y = \frac{gt^2}{2}.$ <p>В момент <math>t_1</math> падения <math>s = x, y = h, tg \alpha = \frac{h}{s}</math>,</p> $s = v \sqrt{\frac{2h}{g}},$ $tg \alpha = \frac{h}{s} = \frac{1}{v_0} \sqrt{\frac{gh}{2}}.$
<b>Специальная часть</b>		
1	1	а, б, г
2	1	в
3	1	пэчворк (лоскутная пластика)
4	1	 <ul style="list-style-type: none"> <li>② игла;</li> <li>⑤ игольная пластина;</li> <li>① отверстие в игольной пластине;</li> <li>③ прижимная лапка;</li> <li>⑥ зубчатая рейка;</li> <li>④ сшиваемый материал.</li> </ul>
5	1	Участки швейной машины, где происходит <b>трение</b> деталей, необходимо смазывать машинным маслом. Это облегчает <b>вращение</b> механизмов машины, уменьшает <b>износ</b> деталей, способствует бесшумной работе машины.
6	1	г
7	1	г, д
8	1	б
9	1	игла
10	1	1в, 2г, 3б, 4а
11	1	Жилет <b>прилегающего</b> силуэта, <b>одно-бортный</b> . Воротник - " <b>апаш</b> " (название фасона воротника). Застёжка <b>на три пуговицы</b> (вид застежки)

12	1	1-б, 2-г, 3-а, 4-в
13	1	
14	1	1-в, 2-г, 3-а, 4-б
15	1	Решение: $50 \times 53 \times 0,35 = 927,5$ ккал. Ответ: 927,5 ккал
<b>16. Кейс-задание (творческое задание)</b>		
16.1	1	Ответ: названия, например, фрикасе из индейки, куриное филе в сливочном соусе под сыром, курица запечённая в фольге целиком и т.п. Продукты, например, куриное филе, ножки и бедра индейки, лук, морковь, чеснок, сливки, сыр и т.п.
16.2	1	Ответ: например, кастрюля, сотейник, сковорода, фольга, нож, тёрка и т.п.
16.3	3 «3» балла – технология не нарушена; «2» балла – в описании технологии допущена неточность; «1» балл – перечислены операции с нарушением последовательности.	Ответ: например, 1. Куриное филе промойте, обсушите бумажными полотенцами и нарежьте крупными кусочками по 4-5 см. 2. Мясо птицы сложите в миску, посолите, поперчите и посыпьте сладкой паприкой. Хорошо перемешайте, распределяя сухие ингредиенты по кусочкам курицы. Оставьте мариноваться на 15-20 минут. 3. Чеснок очистите, нарежьте пластинками и обжарьте на сковороде с разогретым растительным маслом до золотистого цвета, 0,5-1 минуту. Обжаренный чеснок извлеките - он больше не понадобится. 4. В масло с чесночным ароматом выложите кусочки куриного филе и обжарьте на огне чуть выше среднего, иногда помешивая, 5-6 минут, до золотистой румяной корочки. 5. Затем влейте 100-120 мл воды. Уменьшите огонь до минимума и тушите курицу 10-12 минут. 6. Сыр натрите на мелкой тёрке. Укроп мелко нарежьте. В миске соедините сливки, сыр и укроп. Всё перемешайте. 7. Влейте в сковороду сливочный соус с сыром. Тушите куриное филе на небольшом огне, помешивая, ещё 3-5 минут (до растворения сыра и загустения соуса). 8. Подавайте к столу в горячем виде, дополнив любым гарниром (отварным рисом, картофелем или спагетти).
<p><i>В творческом задании не может быть единственного правильного ответа. Главное, чтобы ответ был внутренне непротиворечивым, то есть ответы на все пункты должны выстраиваться в единую цепочку.</i></p>		